

Menüplan

vom 6. bis 12. April 2026

Zmittag mit Fleisch

Ostermontag **Schweinsfilet an Morchelsauce**
Nudeln
Marktgemüse

Dienstag **Pouletstreifen Süss – Sauer**
Basmatireis
Peperoni

Mittwoch **Rüebli - Brätbraten**
Hartweizenhalbmond
Broccoli

Donnerstag **Szegediner Gulasch**
Salzkartoffeln
Cocobohnen

Freitag **Gebratenes Forellenfilet an Weissweinsauce**
Reis
Blattspinat

Samstag **Chämibraten an Bratenjus**
Bratkartoffeln
Rüebli

Sonntag **Gefülltes Pouletbrüstli an Kräuterbuttersauce**
Pommes frites
Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Vegi - Cordonblue
Süsskartoffeln und
Ofengemüse

Maispizza mit Gemüse und Pilzen

Vegi – Hackbraten an Kräuterjus
Kartoffelstock
Rüebli und Erbsli

Penne mit Tomatensauce
Parmesan

Käsekuchen

Gnocchi auf Ratatouille
Reibkäse

Zucchetti gefüllt mit Quinoa
Käse überbacken
Gemüsebouquet

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Lammierstück (EU) mit Kräuterkruste
Frühbratkartoffeln
Tagesgemüse

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Spargelcrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Ei**
Mittwoch: **Knoblauchcrèmesuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Flädli**
Freitag: **Tomatencrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüsetreifen**

Dessert

Ostermontag: **Osterküchlein**
Mittwoch: **Caramelchöpfli mit Rahm**
Freitag: **Sachernutte**
Sonntag: **Schwarzwäldertorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen

Menüplan

vom 6. bis 12. April 2026

Znacht

Montag	Fotzelschnitte Zimt und Zucker Apfelmus
Dienstag	Siedfleischsalat garniert Brot
Mittwoch	Rösti mit Speck und Käse überbacken Grüner Salat
Donnerstag	Spargelravioli an Schnittlauch - Sauce Chicoréesalat mit Orangen
Freitag	Wienerli im Teig Salatteller
Samstag	Hauspastete mit Sauce Cumberland Selleriesalat
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Spargeln mit Rohschinken

Bärlauch - Mayonnaise

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli

Rührei mit Toast

Früchtewähe

Café complet

Wurstsalat

Käseteller mit Gschwellti

Produkte und Lieferanten

Wir bevorzugen frische, saisonale Produkte aus der Region. Zu unseren Lieferanten gehören:

Apfelsaft: Hochstamm Seetal

Bier: Baarer Bier

Brände: Fam. Speck, Oberwil b. Zug

Brot: Bäckerei Nussbaumer, Baar

Eier, Milch: Iten Letzi, Zug

Fisch: nur Fisch aus der Schweiz

Fleisch: Metzgerei Rogenmoser, Baar

Gemüse und Obst: Bauernbetriebe aus der Region (nach Verfügbarkeit)

Käse, Milchprodukte: Käse Dubach, Zug

Mehl: Biohof Mittelmatt, Zugerberg

Weine: Auswahl an Schweizer Weinen

Weitere Getränke: Bösch Getränke, Zug

Kioskartikel und Getränke

Alle Kioskartikel, die wir anbieten, werden in der Schweiz produziert. Dasselbe gilt für das Mineralwasser und die Süssgetränke.